

**Restflöden och
sidoströmmar**

**Nyckeln till ett nytt
cirkulärt
livsmedelssystem**



Livsmedels-
akademin

Principer för cirkulär ekonomi

(Ellen Macarthy)

- Få bort avfall och föroreningar
- Återvinna och använda produkter och material så länge som möjligt
- Regenerera miljö och natur

Matsvinn och restflöden

Intresse finns

- I en förstudie har ett antal restflöden från olika företag identifierats
- I samma studie har kapaciteten för att ta emot restflöden kartlagts
- Många aktörer har visat intresse för att ta emot restflöden, såsom t ex skadad frukt.
- Flera aktörer har uttryckt intresse av kunna lansera produkter från restflöden eller matsvinn.
- GroPros anläggning i Bjuv vill bli en hub för förädling och produktion av restflödesströmmar

Restflöden – ögonblicksbild

- Kli från vete och råg samt skal från havre.
- Överbliven deg, rena degrester, deg med topping/färdig produkt
- Balj- o växtrester från ärtor
- Pulpa från potatis
- Fruktsaft från potatis
- Drank
- Laktos
- Plastavfall
- Fjädrar
- Gurkor, gurkändar, gurkspad
- Rödbetsskal , rödbetsrester
- Potatisvatten
- Skalrester, friterad potatis
- Använd frityrolja
- Fett i avloppsvatten
- Grötrest
- Kräm



Mottagarkapacitet restflöden - ögonblicksbild

- Djurfoder
- Biogas.
- Gödsel
- Bioetanol
- Skadade grönsaker, frukt etc.
- Potatispulver
- Ärtpureer
- Bostongurka.
- Förbränning



Men det mesta är ogjort!!!



NYA SAMARBETEN



Livsmedels-
akademin

Ingen solosegling

- Vi måste uppmuntra, samla och stödja företag och företagare som vill arbeta med sina restflöden.
- Utlysningar och forskning måste stödja detta

- Du kan inte bli cirkulär på egen hand!!!

NYA AFFÄRSMODELLER



Livsmedels-
akademin

EN NY VÄRDEKEDJA FÖR LIVSMEDEL



FÖRSLAG TILL HANDLINGSPLAN

Skånebönan

NYA BRANSCHER



Livsmedels-
akademin

- RECOMA - är en byggskiva tillverkad från 100 % återvunna förpackningar.
- Byggskivorna är 100 procent återvunna och 100 procent återvinningsbara i en process helt utan tillsatser, utsläpp eller vatten.

NYA ANLÄGGNINGAR

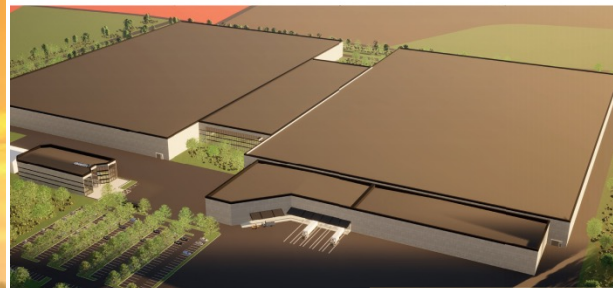


Livsmedels-
akademin

VISION

FISKPRODUKTION

Komplett slutet system från yngel och uppväxt till slakt och förädling med för att boende inte kommer känna doften eller se fisk, annat än när de går till affären.



FÖRÄDLING

Förädlingsanläggningen är i direkt anlutning med fiskproduktionen genom tunnlar som går under marken.



VÄXTHUS

Ett komplex med egen infrastruktur och vägnät stör inte boende eller påverkar miljön positivt.



VATTENDAMMAR

För de allra flesta Bjuvbor kommer detta bara vara en fridfull oas fri från vardagens stress. Familjevänligt med fiskemöjligheter i en lugn atmosfär.



Söderåsens BioParks skall bli Europas ledande inomhusodling av fisk och Europas största system för cirkulärt kretslopp med hållbar inomhusproduktion av grönsaker och fisk.

Tillgång till vatten resurser för att hantera och förädla restflöden är centralt i visionen. Projektet kommer även gynna redan etablerade aktörer, med stabil, resilient tillgång på vatten och lokalproducerat gödsel.

- Restflöden och sidoströmmar har en enorm potential, men kräver ett nytt sätt att samarbeta.
- Det finns ett stort behov av både nya affärsmodeller och ny infrastruktur
- Men... möjligheterna är oändliga

